www.alfahogar.com

Manual de instruções

Liquidificadora MODELO 7066

www.alfahogar.com

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que manusear aparelhos eléctricos deve tomar precauções de segurança básicas, entre as quais as seguintes:

1. Ler atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho.

2. Para se proteger contra o risco de choques, nunca coloque a liquidificadora em água ou em qualquer outro líquido.

3. Nunca deixe que as crianças manejem os aparelhos eléctricos.

4. Desligue o aparelho da tomada quando não esteja a ser utilizado, antes de montar e desmontar peças e antes da respectiva limpeza.

5. Evite contacto com as partes móveis.

6. Não faça funcionar nenhum aparelho com o cabo ou a tomada deteriorados, se tiver caído ou danificado de alguma forma. Envie-o para o centro de serviços autorizados mais perto para que o examinem, reparem ou façam os ajustes técnicos ou mecânicos necessários.

7. Mantenha as mãos ou quaisquer utensílios longe da jarra quando a liquidificadora estiver em funcionamento para impedir possíveis lesões pessoais graves e use unicamente a espátula de borracha.

8. As lâminas são muito afiadas. Tenha cuidado.

9. A liquidificadora deve funcionar sempre com a tampa colocada no devido lugar.

10.Segure a jarra durante o processo. Se esta girar quando o motor estiver ligado, desligue imediatamente e aperte a jarra na rosca da parte inferior.

11. Quando colocar líquidos quentes, extraia o tampão de alimentação da tampa de 2 peças. Não encha a jarra da liquidificadora mais do que o nível de 4 copos. Comece sempre o processo pelo nível de velocidade mais baixo. Mantenha as mãos e a pele longe da abertura da tampa para evitar possíveis queimaduras.

12. Não utilize o aparelho no exterior.

13. Não deixe que o cabo fique na borda da mesa ou placa ou em contacto com superfícies quentes.

14. Não deixe a liquidificadora sozinha quando estiver em funcionamento.

15. O aparelho é somente para uso doméstico. Não se assumirá qualquer responsabilidade por danos causados por mau uso incompatível com as instruções.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

ALFA
www.alfahogar.com

CONHEÇA A SUA LIQUIDIFICADORA

TAMPA – A tampa desta liquidificadora é composta por 2 partes, o tampão de alimentação (1) de estrileno acrinolítico e a cobertura (2) de estrileno acrinolítico, pelo que é fácil de limpar a resistente às manchas.

O tampão de alimentação é desmontável para proporcionar uma maior abertura para a adição de outros ingredientes.

JARRA – A jarra é em vidro e é composta por uma anilha de pressão e pela lâmina.

A capacidade de uma jarra de 6 copos é de 1500 ml (3) para o copo misturador. A liquidificadora está graduada para facilitar a medição e é de um material resistente ao frio e ao calor.

A asa e o bico permitem que seja fácil de verter as misturas de líquidos enquanto as mais espessas podem verter-se através da abertura disposta na parte inferior. A jarra, a anilha de pressão e a lâmina encaixam-se sem dificuldade e utilizam-se em conjunto. A lâmina é composta de 2 partes: conjunto agitador em aço de qualidade superior, conjunto da parte inferior da rosca que é a base da jarra e uma forquilha de encaixe que se emprega em conjunto.

MOTOR E CONJUNTO DE MOTOR – Este potente motor de 2 velocidades é o coração do aparelho e para uso exclusivo desta unidade. Está totalmente fechado dentro de um corpo de aço inox (4). O motor emprega o sistema de "flutuação livre" (free floating) para reduzir o ruído e o desgaste. Para fazer com que o motor funcione normalmente, coloque em marcha de acordo com a quantidade de alimento a misturar em velocidade mais baixa 1 ou mais alta 2 e prima o botão de forma contínua ao tempo de menos de 3 minutos de cada vez e não mais do que 10 ciclos. Siga atentamente as instruções e as sugestões das quantidades mencionadas neste livro.

Para além das velocidades 1 e 2, tem a opção P que permite funcionar por impulsos enquanto a mantiver premida e é ideal para picar gelo.

O aparelho tem 1 ligação polarizada (uma as cavilhas é mais larga do que a outra). Para evitar sofrer algum choque eléctrico, a ficha ajusta-se a uma tomada de corrente polarizada num único sentido. Se se ajustar por completo à tomada de corrente, inverter. Se não se ajustar a nenhuma, peça a 1 electricista qualificado. NÃO MODIFIQUE A FICHA.

www.alfahogar.com

CUIDADOS E LIMPEZA

As peças da jarra da liquidificadora são resistentes à corrosão, higiénicas e fáceis de limpar. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e depois de cada uso, deve limpar-se meticulosamente com água quente e sabão; depois enxaguar com água corrente e secar bem. NÃO SE PODE LIMPAR NENHUMA PEÇA NUM LAVA-LOUÇA AUTOMÁTICO. Verifique periodicamente todas as peças antes de as montar de novo. Se as lâminas se prendem ou têm dificuldades para girar durante a manipulação, NÃO UTILIZE A LIQUIDIFICADORA.

Verifique que as lâminas giram em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. As lâminas devem girar livremente. Se a jarra caiu ou estiver partida, NÃO UTILIZE A LIQUIDIFICADORA. Voltar a usá-la poderia resultar na ruptura da jarra durante o seu funcionamento.

A UTILIZAÇÃO DE PEÇAS QUE ESTEJAM DANIFICADAS OU NÃO SEJAM RECOMENDADAS PODERIA RESULTAR EM LESÕES PESSOAIS GRAVES E/OU DANOS NA LIQUIDIFICADORA

NUNCA SUBMETA O BLOCO DO MOTOR EM ÁGUA. DESLIGUE-O. O local do motor pode limpar-se com um pano húmido. Se penetrar água na unidade, esta fluirá até ao exterior através dos tubos de purga de água. O motor está lubrificado e não necessite de nenhum óleo adicional.

NÃO tente colocar ou retirar a jarra da unidade da base durante o funcionamento do motor.

RECOMENDAÇÕES – O QUE SE DEVE FAZER OU NÃO

O que se deve fazer:

1- Utilize unicamente a voltagem e a frequência descritas na parte inferior do aparelho.

2- Faça funcionar sempre a liquidificadora numa superfície limpa e seca para evitar que o ar possa transportar agentes estranhos ou água ao motor.

3- Coloque primeiro as porções de líquidos no copo misturador excepto se as instruções especifiquem o contrário.

4- Corte toda a fruta e verduras sólidas, fiambre, peixe e marisco em troços pequenos não maiores do que ¾ (1.8 cm) a 1” (2.5 cm). Corte todo o tipo de queijo em tiras não maiores do que ¾ (1.8 cm).

5- Utilize uma espátula de borracha para introduzir os ingredientes que devem ser triturados até ao seu estado líquido unicamente quando o motor esteja desligado.

6- Coloque a tampa firmemente na jarra do aparelho antes de começar e mantenha a mão em cima da tampa enquanto funciona o motor.

7- Esvazie os cremes ou pastas espessas, manteiga, maionese e produtos de similar consistência extraindo-as através do conjunto do aparelho e pressionando pela parte inferior da abertura para as depositar nos recipientes ou molheiras.

8- Se as misturas foram de consistência líquida ou semi-líquida, por exemplo massa de madalenas ou biscoitos, verta da jarra da liquidificadora.

9- Aguarde que as verduras cozidas e o caldo esfriem antes de os verter na jarra da liquidificadora para os processar.

10-Mude para uma velocidade maior caso o motor esteja em sobre-esforço quando estiver a processar para evitar a sobrecarga.

11-Utilize o copo da liquidificadora de 6 copos de capacidade para processar cascas de citrinos, grãos de café ou de cereais. Use unicamente a jarra de vidro para processar espécies inteiras e queijo duro.

O que não se deve fazer:

1- NÃO espere que a sua liquidificadora substitua todos os electrodomésticos da sua cozinha. Não deve fazer puré de batata, bater claras ou sucedâneos de molhos à base de leite, picar carne crua, amassar ou misturar massa consistente ou espremer ou liquidificar sumos de frutas ou verduras.

2- NÃO processar as misturas por um período demasiado grande. Recorde que a liquidificadora realiza os seus trabalhos em segundos e não minutos. É melhor parar e comprovar a consistência após alguns segundos do que remisturar e obter um produto pastoso ou picado em troços finos.

3- NÃO sobrecarregue o motor com cargas muito pesadas ou grandes. Se este deixar de funcionar de repente, desligue-o imediatamente; retira a ficha da tomada e extraia uma parte ou porção da carga entes de começar de novo.

4- NÃO coloque cubos de gelo na jarra sem juntar pelo menos um copo de líquido; os cubos de gelo não se processam adequadamente sem líquido.

5- NÃO extrair a jarra da liquidificadora da unidade do motor nem a substituir até que o motor esteja parado por completo. Isto poderia acarretar a deterioração das peças do aparelho.

6- NÃO tente extrair a tampa da jarra durante o processo de modo que, por exemplo, pode dar lugar a um derrame de alimentos. Utilize o tampão de alimentação se quiser juntar alimentos, abrindo-o.

7- NÃO use nenhum utensílio, mesmo espátulas, no interior da jarra enquanto o motor estiver a funcionar. Podem ficar entalados nas lâminas em movimento e provocar a ruptura da jarra causando lesões graves.

8- NÃO utilize nenhum tipo de jarra não recomendado pelo fabricante para processar alimentos. As jarras de outra fabricação podem romper-se ou soltar-se durante o processo, podendo causar lesões graves.

www.alfahogar.com

CONSELHOS ÚTEIS PARA A SUA LIQUIDIFICADORA

Como usar uma espátula de borracha com esta liquidificadora: Quando se misturam ingredientes de uma consistência espessa, por exemplo molhos à base de queijo e pastas para entradas, é necessário utilizar uma espátula de borracha para rapar a mistura das lâminas. Para utilizar a espátula, desligue o motor, retire a tampa, movimente-a rapidamente para cima e para baixo, em largura e altura dos lados da jarra para o centro.

MAIONESE

Se esta ficar muito líquida ou cortada, esvazie o conteúdo da jarra, junte outro ovo e ¼ de jarra (50 ml) dessa maionese e misturar bem. Extraia o tampão de alimentação e verta a maionese restante em vez de azeite no centro da jarra; utilize a espátula de borracha e meticulosamente junte azeite à mistura.

MOLHOS COM GRUMOS OU MOLHO BRANCO

Para fazer molhos melosos ou molho branco, desfazendo os grumos, deixe esfriar e verta no copo medidor, colocando aproximadamente 1/3 (125 ml) na jarra. Retire o tampão de alimentação e com o motor em funcionamento junte devagar o restante. Continue o processo até retirar os grumos.

COMO PICAR MIÚDOS

Para picar miúdos para molhos, coza-os em água ou caldo. Deixe esfriar à temperatura ambiente. Corte-os em pedaços (2.5 cm) e coloque-os na jarra da liquidificadora, cobrindo com líquido da cozedura já frio. Tapar a jarra e processar 2 ciclos de 30 segundos a alta velocidade. (se os miúdos não estiverem picados o suficiente, pode proceder a mais 2 ciclos adicionais).

COMO FAZER MANTEIGA

Para fazer manteiga pode utilizar-se nata espessa, doce ou salgada, e verter na jarra da liquidificadora. Tapar e processar em ALTA velocidade até que a manteiga adquira a sua consistência característica. Verta a mistura para um coador para escorrer o líquido. De seguida coloque a manteiga numa rede pequena e pressione com a espátula para retirara a maior quantidade de líquido possível. Junte sal enquanto amassa a manteiga. Pode juntar uma colher (15 ml) de ervas secas (tomilho, alho, orégãos, estragão) por copo (250 ml) de nata e obter uma deliciosa manteiga de ervas finas.

COMO RALAR COCO

Para ralar coco fresco, ajuste o motor à velocidade ALTA, retire o tampão de alimentação e junte peças de coco nas lâminas giratórias. Depois de ralar 1 ½ de coco (375 ml) esvazie a jarra e repita o processo até que todo o coco fique ralado.

QUEIJO DURO E SECO

O queijo cheddar ou similar que fica duro ou seco após um longo período no frigorífico pode ser cortado em partes e ralado, processado a alta velocidade na liquidificadora até que fique finalmente ralado. Seguidamente pode utilizá-lo como condimento para molhos ou quaisquer pratos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AC 220-240 V – 50 HZ – 450 W

ELIMINAÇÃO COM RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Contribua para preservar o meio ambiente.

Não se esqueça de respeitar as normas locais: leve os equipamentos a um centro de recolha de resíduos permanente para o seu tratamento especial.